



**X° Edizione**

**Mille colori, mille mieli**  
**- Premio Francesco Ruini -**  
Concorso per la selezione dei migliori mieli prodotti  
nelle province di Parma, Reggio Emilia e Modena

**Domenica 1 Dicembre 2024**  
**Corte Agresti, Traversetolo (PR)**

**X° Edizione**  
**MILLE COLORI, MILLE MIELI**  
**- Premio Francesco Ruini -**

**Concorso per la selezione dei migliori mieli prodotti  
nelle province di Parma, Reggio Emilia e Modena**

**Domenica 1 Dicembre 2024**  
**Corte Agresti, Traversetolo (PR)**

**Modalità di partecipazione**

Gli apicoltori che intendono partecipare al concorso "MILLE COLORI, MILLE MIELI" devono far pervenire, **entro il giorno 2 Ottobre 2024 presso una delle sedi dell'Associazione Apicoltori Reggio Parma:**

→ c/o Confagricoltura Parma – Via Magani Loc. San Pancrazio - 43126 Parma - mercoledì dalle 14:30 alle 17:30

→ Associazione Apicoltori Reggio Parma - Viale Trento Trieste 14 - 42124 Reggio Emilia

il seguente materiale:

- **campioni di miele: 4 vasi di vetro da 250g** ciascuno **completamente anonimo per ogni tipo di miele presentato**;
- la **scheda di partecipazione e il consenso al trattamento dei dati** debitamente compilati in ogni parte;
- la **quota di partecipazione pari a 15 euro per ogni campione di miele presentato** a parziale copertura delle spese di organizzazione. Detta quota può anche essere versata sul cc **IT 84C 020 0812 832 000 100 223 526** intestato a Associazione Apicoltori Reggio Parma – Causale: Concorso 2024 + nome partecipante (con preghiera di inviare via mail la contabile del versamento).

**Regolamento del concorso**

**Sono ammesse campionature di miele di produzione delle province di Parma, Reggio Emilia e Modena.**

**Ogni apicoltore può partecipare al concorso con più tipi di miele. In tal caso la Modalità di iscrizione deve essere ripetuta per ogni campione.**

Il miele portato a concorso deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- ✓ deve essere rispondente al tipo di miele dichiarato nella Scheda di Partecipazione;
- ✓ deve essere dell'ultima annata apistica (2024);
- ✓ deve essere estratto dai favi mediante centrifugazione e perfettamente pulito, con contenuto di idrossimetilfurfurale inferiore a 10 mg/Kg e con contenuto d'acqua inferiore al 18%;
- ✓ deve comunque presentarsi in ottimo stato di conservazione.

Il miele che non ha le caratteristiche richieste sarà escluso dal concorso.

I campioni di miele saranno valutati nell'ambito della categoria dichiarata attraverso le analisi più idonee a mettere in evidenza pregi e difetti del prodotto. Saranno utilizzate analisi chimico-fisiche, melissopalinoologiche e organolettiche. Per queste ultime saranno utilizzate giurie composte da assaggiatori iscritti all'Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele.

A tutti i campioni di miele che verranno riconosciuti perfettamente rispondenti ai migliori standard qualitativi per i parametri considerati, verrà assegnato un attestato di merito, in base agli esiti del giudizio organolettico. Potranno inoltre essere assegnati premi speciali ai prodotti ritenuti meritevoli di particolari menzioni.

**Attenzione: ai sensi dell'attuale legislazione, non è consentito utilizzare l'attestato attribuito al campione per la commercializzazione del miele.**

Per qualsiasi informazione rivolgersi a:  
**Associazione Apicoltori Reggio Parma**  
Tel. 0522 922353 e-mail: [prapire@libero.it](mailto:prapire@libero.it)  
[www.apicoltorireggioparma.it](http://www.apicoltorireggioparma.it)